

Welkom in *Bistro* **De Weijer**

Geniet van de bijzondere en uitgesproken smaken van Martijn ten Brinke; pupil van Cas Spijkers en een ervaren chef die de afgelopen 10 jaar kookte op Michelin niveau. Al deze ervaring heeft hij meegenomen naar Theater De Weijer in Boxmeer. Chef Martijn vindt een gerecht echt goed wanneer de smaken leven; zowel uitgesproken als verfijnd, perfect in balans. Zijn kookstijl is modern met een klassiek Franse basis. Hij gebruikt graag internationale smaakmakers in combinatie met Nederlandse ingrediënten.



De Weijer is een prachtig stukje historie. Dat straalt ervan af. Met alle aanbouwsels, sluiproutes en binnenste buitenmuren zie je de tijd terug in het gebouw, je ziet het karakter van De Weijer.

Dat karakter is geboren als kleine versterkte nederzetting tussen de Maas en de oude Romeinse heerbaan. Rond het jaar 900 krijgt de koene ridder Gerlachus van Pont een halve Heerlijkheid cadeau bij zijn bruid, dochter van de Graaf van Cuijc. In die Heerlijkheid lagen verschillende hoeven, of ridderhofsteden, waaronder het pareltje De Wijer (inderdaad, in de eerste akten nog zonder "e").

Nog voordat ridder van Pont verblijd wordt met zijn bruidsschat is De Weijer al tijden bewoond door christelijke herders. Die functie blijft behouden, De Weijer is tot 1606 gebruikt als pastoorswoning.

Rond 1660 wordt De Weijer de vaste woonplek van de Boxmeerse drossaards, onze weledelgeboren bestuurders.

Na drost Johan Baptist komt het pand in bezit van de familie De Raet, die er vier generaties blijft wonen.

Na 1844 krijgt De Weijer andere bewoners. Te beginnen met een leerschool voor jongens, tussen 1844 en 1865.

Daarna een klooster van zusters, die er ruim 100 jaar de boel bestieren. Voor dit gezelschap wordt in 1872 de kapel gebouwd, die overigens zo'n 65 jaar later pas is verhoogd en voorzien van het karakteristieke torentje. In 1934 is er nog eens flink uitgebreid. Onder andere met de prachtige Weijerzaal van architect Charles Estourgie.

In 1974 wordt De Weijer verkocht aan de Gemeente Boxmeer en omgetoverd tot gemeentelijk sociaal-cultureel en educatief centrum.

In 1992 is het zover: het theater! Daarvoor waren er al intieme voorstellingen in De Weijerzaal, maar met de bouw van het professionele theater is er mooi niks van die intimiteit verloren gegaan. Een prachtig vestzaktheater voor Boxmeer en de kroon op het cultureel centrum De Weijer. De afgelopen jaren heeft De Weijer zich ontwikkeld tot een volwaardig theater waar jaarlijks meer dan 60 voorstellingen worden vertoont.

Onze Menukaart

Toelichting Menu

Deze menukaart is met zorg door mij samengesteld. Het is een selectie uit mijn favoriete gerechten. Zoals u kunt zien zijn het gerechten met invloeden uit verschillende eetculturen. De gerechten worden vers en à la minute bereid met herkenbare ingrediënten.

Voor allergieën, dieetwensen en vragen over gerechten kunt u terecht bij ons personeel.

Tafels tot 8 personen kunnen van de à la carte kaart kiezen.

Menu's

U kunt kiezen voor een 3-, 4- of 5-gangen menu naar uw wensen. Wilt u bijvoorbeeld geen vlees, geen schaaldieren of bent u vegetarisch? Dan houd ik daar rekening mee.

Naast ons à la carte menu heb ik een verrassingsmenu* waar ik mijn creativiteit in kwijt kan. Er wordt gekookt met (lokale) seizoensgebonden ingrediënten.

*Alleen per tafel te bestellen.

Martijn ten Brinke



Verrassingsmenu | Keuze van onze chef

3-gangen voor hoofd dessert	42,50
4-gangen voor tussen hoofd dessert	55
5-gangen mix van 3 bites voor tussen hoofd dessert	63
Signaturemenu 5-gangen	75
Friet bij het menu	4
Extra voorgerecht	14
Extra dessert	12,50
Kaas in plaats van dessert	3,50
Tussengerecht in plaats van dessert	3,50

Ook mogelijk i.c.m. wijnarrangement, vraag naar de mogelijkheden

Signaturemenu

Specialiteiten van Martijn

75

5-gangen

Het signaturemenu is een menu met verfijnde gerechten met bijzondere bereiding, echte specialiteiten van Martijn. Deze gerechten staan aangegeven op de menukaart met een rode asterisk. Dit menu is alleen in deze samenstelling te bestellen, zonder aanpassingen.

Bara kimchi zalm

Surinaamse bara | mango | koriander

Buikspek & coquille

18-uur gegaard spek | paddenstoelazijn | groene boontjes | granny smith

Krokante kalfszwezerik

gerookte spek vinaigrette | parelgort | sjalot-botersaus | zwarte ui ketchup

Winterkabeljauw & zwarte knoflook

sherry-botersaus | aardappelcrème | gebakken melousui | prei

Blueberry cheesecake

geef zelf de finishing touch

shortbread | bessen | vanille mascarpone | bessenparfait

Ook mogelijk i.c.m. wijnarrangement, vraag naar de mogelijkheden



Appetizers & bites

Smaakvolle gerechtjes om te delen,
bij de borrel of vooraf aan het diner.

Verrassings bites 3 st.

Laat je verrassen door onze chef 11,50

Warme bites

Iberico ham croquetas 7,50
rozemarijnaioli | bosui | pickles

Paddenstoel kroketjes *vegetarisch* 7,50
bieslookemulsie | bosui | oesterzwam

Tempura kip 7,50
peperoni mayonaise | kool | gemarineerde ui

Oosters buikspek 7,50
bao broodje | Japanse mayonaise | katsaobushi

Bara kimchi zalm * 7,50
Surinaamse bara | mango | koriander

Bara beefrib 7,50
Surinaamse bara | mango | koriander

Oesters

Aziatisch gemarineerd 3 st. 8
ponzu gemberjus | tempura

Naturel 6 st. 15
citroen | peper

Mini pita bites 2 st.

Tonijn 7,50
wasabi mayonaise | wakamé | bosui

Steak tartaar 7,50
peperoni mayonaise | gemarineerde ui | tempura

Oesterzwam *vegan* 7,50
bieslook | zwarte knoflook emulsie | gemarineerde ui

Brood

Zuurdesem landbrood half 2 personen 4,50
knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout

Zuurdesem landbrood 4 personen 8
knoflookroomboter | olijfolie | kruidenzout

Bistro appetizer plank 2 personen 22,50
Ibérico ham | droge worst | olijven | Auwe kaas |
brood | 2 bites





Voorgerechten

Voorgerechten koud

Knolselderij salade <i>vegetarisch</i>	12,50
<i>ook te bestellen met geroosterde Coquille Saint-Jacques + €7</i>	
knolcrème met bruine boter vadouvan walnoot sinaasappelvinaigrette	
Tonijn sashimi	15
ponzu-soja komkommer nori mayonaise sushirijst	
Aziatische steak tartaar	15
kropsla groene peper kimchi saus soufflé eigeelcrème	
Carpaccio van de entrecôte	16
truffel mayonaise spek vinaigrette pijnboompitten Parmezaan	

Voorgerechten warm

Koreaanse beefrib	15
zoete soja glaze mini pita rodekoolsalade	
Brabantse 'risotto' met knoflookchampignons <i>vegetarisch</i>	16
<i>met Auwe kaas uit Sint Anthonis</i>	
parelgort oude kaas bereidingen 65 °C-ei lavas	
Tonijn sesam & gamba nori	16,50
beukenzwam ponzu jus sushirijst nori mayonaise	
Buikspek & coquille *	18
18-uur gegaard spek paddenstoelazijn groene boontjes granny smith	

Hoofdgerechten

Iberico varkenshaas truffeljus buikspek paddenstoelen wang in knabbelspek	31
Entrecôte double voor 2 personen ± 500 gram <i>lekker om samen te delen</i> <i>houd rekening met een langere bereidingstijd</i> hasselback aardappel sjalot & ui bieslook saus naar keuze - bearnaise - sjalottenjus - knoflookboter	37,50 p.p.
Krokante kalfszwezerik * gerookte spek vinaigrette parelgort sjalot-botersaus zwarte ui ketchup	36
Winterkabeljauw & zwarte knoflook * sherry-botersaus aardappelcrème gebakken melousui prei	30
Masala pompoen medallion <i>vegetarisch</i> kokos sinaasappel uitgebakken oesterzwam eigeel groene boontjes	28,50
Bij te bestellen Verse friet	4

À la carte hoofdgerechten zijn inclusief een portie friet



Desserts

Friandises voor bij de koffie 4 huisgemaakte zoetigheden	5,50
Verrassingsdessert creatief seizoensdessert van het verrassingsmenu	12,50
Warm chocolade taartje met vanille ijs <i>houd rekening met een langere bereidingstijd</i> pure chocolade structuren witte chocolade caramel hazelnoot	13
Warme tarte tatin <i>houd rekening met een langere bereidingstijd</i> gekarameliseerde appels vanille roomijs caramel	13
Blueberry cheesecake * <i>geef zelf de finishing touch</i> shortbread bessen vanille mascarpone bessenparfait	14
Kaasbordje 4 ambachtelijke soorten Franse en Nederlandse kazen met kletzenbrood	13
Kaasplankje met garnituren 4 soorten kletzenbrood desembrood uirencompote noten	14

